

# POLLO RIPIENO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- poco olio d'oliva
- 1 cipolla affettata finemente
- poco vino
- 300 g di pane di mais rafferma
- sale
- pepe
- timo
- maggiorana
- noce moscata
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- poco brodo (o acqua)

Pulire, lavare, asciugare e fiammeggiare un pollo di 1000 g di circa.

Tritare le regaglie del pollo e soffriggerle in poco olio con 1 cipolla finemente affettata.

Bagnare con poco vino, farlo sfumare e poi unirvi 300 g di pane di mais rafferma.

Condire con sale, pepe, timo, maggiorana, noce moscata e 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Bagnare con poco brodo o acqua per ammorbidire bene il pane e con questo composto riempire il pollo che verrà cotto in forno.